STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 60927
16 november 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA „RHEINISCHES RÜBENKRAUT"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 403 van 1 november 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 1 januari 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 403/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012
„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT"/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP"/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT"
EU-nummer: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014
BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
DUITSLAND
Rechtmatig belang:
De beschermingsorganisatie is dezelfde als de organisatie die de oorspronkelijke aanvraag heeft ingediend. Deze organisatie verenigt producenten en verwerkers van het betreffende product.

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☐ Bewijs van oorsprong
– ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☒ Verband
– ☐ Etikettering
– ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

b) Beschrijving
Het huidige productdossier stelt de volgende minimumgehalten voor ijzer, magnesium en foliumzuur vast:
- **IJzer**: minstens 10 mg/100 g
- **Magnesium**: minstens 70 mg/100 g
- **Foliumzuur**: minstens 90 µg/100 g

De minimumgehalten voor ijzer en magnesium worden als volgt verlaagd:
- **IJzer**: minstens 4 mg/100 g
- **Magnesium**: minstens 60 mg/100 g

Het vereiste minimumgehalte voor foliumzuur moet volledig worden geschrapt.
Redenen:
De huidige waarden zijn gebaseerd op metingen die zijn uitgevoerd op suikerbieten van een bepaald jaar vóór de registratie van de BGA. Uit latere metingen is gebleken dat, als gevolg van natuurlijke schommelingen in het gehalte aan de genoemde stoffen, niet kan worden verzekerd dat altijd aan deze waarden wordt voldaan. Het gehalte aan ijzer, magnesium en foliumzuur in een oogstrijpe suikerbiet, en bijgevolg in het eindproduct, is afhankelijk van de totale neerslag gedurende een bepaald jaar. Ook de temperatuur, het aantal zonuren en andere factoren kunnen een rol spelen. Het is als gevolg van deze natuurlijke schommelingen dat de minimumgehalten aan ijzer en magnesium moeten worden verlaagd.
Foliumzuur is dan weer een stof die op natuurlijke wijze wordt afgebroken. „Rheinisches Zuckerrübenkraut” is een product dat zeer lang kan worden bewaard. Bijgevolg is het gehalte aan foliumzuur dat in een kant-en-klaarproduct na enige tijd kan worden gemeten, beperkt. Bovendien is het in de tanks van de producenten gemeten foliumzuurgehalte niet relevant voor de consument, aangezien het niet langer aanwezig is wanneer het product wordt verkocht. Het is dus bijgevolg niet aangewezen om een specifiek foliumzuurgehalte te vereisen.
f) Verband met het geografische gebied:
In de tweede alinea onder „Specificiteit van het product”, wordt de zin
„Bovendien bevat het product kalium en foliumzuur.”
als volgt gewijzigd:
„Bovendien bevat het product kalium en, ofschoon in wisselende hoeveelheden die afnemen tijdens de opslag, foliumzuur.”
Redenen:
Zie redenen onder b) Beschrijving

ENIG DOCUMENT

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT”

EU-nummer: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014
BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Rheinisches Zuckerrübenkraut”/„Rheinischer Zuckerrübensirup”/„Rheinisches Rübenkraut”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het zuivere, geconcentreerde sap van de pas geoogste suikerbiet zonder plantenvezels en zonder enige latere toevoeging.
– Voorkomen: donkerbruine, zeer taaivloeibare stroop
– Smaak: zoet-moutig
– Geur: zoete, moutige karamelgeur
– Suikergehalte van het eindproduct (tolerantie telkens ± 3%)

Sacharose: 33%
Glucose: 17%
Fructose: 16%

– Brix: minstens 78 °Brix
– pH: 4,4 tot 5,0
– Watergehalte: max. 22%
– IJzer: minstens 4 mg/100 g
– Magnesium: minstens 60 mg/100 g
– Kalium: minstens 50 mg/100 g

– Suikerbietenstroop wordt zonder enige toevoeging bereid. De stroop wordt in de oogsttijd van de bieten, die loopt van het einde van de zomer tot het voorjaar, geproduceerd. Het traditionele productieproces, dat evenwel aan het huidige levensmiddelenrecht is aangepast, ziet eruit als volgt:
– **Aanlevering van de goederen/kwaliteit**: aanlevering van de vers geoogste bieten.
– **Onderzoek bij de aanlevering**: bepaling van het suikergehalte met het oog op de bepaling van de productieparameters (temperatuur, duur van het kookproces enz.). Visueel onderzoek om vuil en groenresten op te sporen.
– **Opslag**: korte opslag zowel bij de landbouwer als in het verwerkend bedrijf; de oogst en de aanlevering worden op elkaar afgestemd.
– **Behandeling vóór de verdere be- en verwerking**: vooraf wassen; verwijdering van bladgroen, aarde en stenen; vervolgens reiniging van de bieten.
– **Verwerking**: de verwerking vindt plaats in het geografische gebied. De bieten worden in hun geheel of fijngehakt verder verwerkt. De pulp wordt gedurende verscheidene uren verhit en voorzichtig gekookt. Hierbij moet voldoende rusttijd in acht worden genomen. Bij de kooktijd en de duur van het kookproces wordt de in het bedrijf geldende traditie aangehouden. Onder hoge druk wordt de bietenbrij daarna geperst om het ruwe sap te verkrijgen. Het verkregen ruwe sap wordt in een filterinstallatie van nagenoeg alle vaste deeltjes ontdaan en als gefilterd sap naar de verdampingsinstallatie geleid. In de verdampingsinstallatie wordt het water voorzichtig, onder vacuüm, aan het gefilterde sap onttrokken. Het drogestofgehalte van het eindproduct bedraagt minstens 78 °Brix. Vóór de opslag wordt het eindproduct in het verwerkende bedrijf getest op pH-waarde, kleur, sacharose, fructose, glucose en drogestofgehalte. Bovendien wordt het eindproduct regelmatig door een extern laboratorium onderzocht. De verkregen suikerbietenstroop wordt in tanks opgeslagen; hieruit wordt nadien de stroop afgetapt die wordt afgevuld.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De suikerbieten die als grondstof dienen, moeten voor 100% uit het afgebakende geografische gebied afkomstig zijn.

Alle voor de suikerbietenstroop gebruikte suikerbieten zijn van oudsher afkomstig van in de regio gevestigde suikerbietenproducenten.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het volledige productieproces vindt plaats in het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

In Nordrhein-Westfalen het arrondissement Keulen (zonder het district Oberberg), en van het arrondissement Düsseldorf de districten Mettman, Düsseldorf-stad, Rijn-Neuss, Mönchengladbach-stad, Viersen, Krefeld-stad, Kleve, Wesel, en in Rheinland-Pfalz de districten Ahrweiler en Mayen-Koblenz.

5. *Verband met het geografische gebied*

Specificiteit van het geografische gebied:
De eeuwenoude traditie van het stroop koken heeft er in het Rijnland toe geleid dat productie en smaak werden geperfectioneerd. De knowhow werd van generatie op generatie overgeleverd. De bietenteelt vormde in de 14e en de 15e eeuw reeds een vast onderdeel van de akkerbouw. In het Rijnland werden vanaf de 15e eeuw de „tienden” aan de leenheren onder meer in de vorm van bieten betaald. Aan het begin van de 17e eeuw ontstond door de dertigjarige oorlog hongersnood en bleek de suikerbietenteelt eenvoudiger en productiever te zijn dan de graanteelt. Onder meer in het Rijnland, waar de onrust minder gevolgen had, kon men het zich veroorloven kieskeurig te zijn en de zoete, witte biet te telen.
Vanaf wanneer in het Rijnland bietenstroop werd geproduceerd, kan nu nog moeilijk worden achterhaald maar waarschijnlijk was de stroopproductie vanaf de 18e eeuw een vast gegeven. Het centrum van de bietenstroopproductie bevindt zich in de Beneden-Rijn-regio. Van de 309 bietenpersen in de Pruisische staat bevonden er zich in 1860 alleen al 63 in het district Grevenbroich. Bietenstroop werd aanvankelijk uit voederbieten of uit wortelen geproduceerd. In de 19e eeuw nam de teelt van de uit de Beneden-Rijn-regio afkomstig „Lanker Rübe”, een voederbietensoort, uitbreiding. In de tweede helft van de eeuw won de stroopproductie uit suikerbieten terrein. Rond 1870 is in de jaarboeken van de Handelskamer van Keulen vermeld dat jaarlijks 6000 tot 10000 Zehntner (1 Zehntner = 50 kg) bietenstroop geproduceerd werden.
Bovendien is bietenstroop een belangrijk traditioneel bestanddeel van een reeks recepten uit het Rijnland zoals bijvoorbeeld „Rheinischer Sauerbraten” (gemarineerd vleesgerecht) of „Aachener Printen” (soort kruidenkoek). De lange traditie van de suikerbietenstroopproductie in het Rijnland heeft ook in de taal duidelijke sporen nagelaten: suikerbietenstroop is voor de Rijnlander „Rübenkraut”; destijds was het nog „Rüöwenkrut” of „Röbenkraut”. De term wordt nog steeds, en niet alleen in het Rijnland, gebruikt en begrepen. Alvorens de voederbiet als suikerleverancier werd erkend, werd ze als groente („Kraut”) gegeten. Naar analogie van de term „Apfelkraut” (appelstroop) ontstond de benaming „Rübenkraut” (bietenstroop) voor de uit voederbieten gewonnen stroop.
In Block’s „Rübensirup – Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung” (Leipzig 1920 – figuur 2) kan men vaststellen dat de bietenstroopfabrieken (aangeduid met zwart opgevulde cirkels) zeer sterk geconcentreerd waren in het Rijnland. Suikerfabrieken waren over geheel Duitsland verspreid maar in het Rijnland bestonden er nauwelijks. In de plaats daarvan bevond zich hier een uniek groot aantal bietensapfabrieken. Ook nu nog worden in het Rijnland zeer grote hoeveelheden bietensap geproduceerd.
Specificiteit van het product:
De traditionele, voorzichtige, in het productiegebied traditioneel stevig verankerde productiewijze garandeert dat waardevolle mineralen zoals magnesium en ijzer in het eindproduct behouden blijven. Bovendien bevat het product ook kalium en, ofschoon in wisselende hoeveelheden die afnemen tijdens de opslag, foliumzuur. Suikerbietenstroop wordt zonder enige toevoeging bereid.
Door zijn ongeëvenaarde, opvallende, zoet-moutige smaak die net zoals de zoete, moutige karamelgeur dankzij het voorzichtige productieproces tot ontwikkeling komt, is de stroop niet alleen uitstekend geschikt als broodbeleg maar ook als smaakmaker bij het koken en bakken.
De stroop geniet reeds lang grote bekendheid en een uitstekende reputatie. Op deze faam kan het product niet alleen in het Rijnland maar ook daarbuiten bogen. Die bekendheid en reputatie berusten op de lange geschiedenis van het product in het geografische gebied.
Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):
De uitstekende faam van het product berust op de geografische herkomst.
De bietenstroop werd in het Rijnland uitgevonden. Sedertdien wordt hij daar vervaardigd. Hij werd steeds bereid uit suikerbieten die in het Rijnland geteeld waren. De herkomst van de bieten uit het productiegebied is mede toonaangevend voor de grote faam van de stroop. De authenticiteit van het product is onlosmakelijk verbonden met de lokale herkomst van de enige grondstof die bij de productie wordt gebruikt, namelijk de suikerbiet.
Bietenstroop wordt heden ten dage nog net zo vervaardigd als in de loop van de vorige eeuwen. Er wordt steeds gebruikgemaakt van bieten uit het afgebakende productiegebied. Dat verklaart ook het grote aantal bietensapfabrieken in het Rijnland. Nog steeds worden in het Rijnland grote hoeveelheden suikerbieten geteeld, grotendeels voor de suikerproductie maar in niet geringe mate ook voor de verwerking tot bietenstroop.

De voor de suikerbietenstroop gebruikte suikerbieten zijn van oudsher uitsluitend afkomstig van in de regio gevestigde suikerbietenproducenten. De suikerbietenteelt vindt plaats op basis van een contractuele regeling tussen de verwerkers en de telers op basis waarvan de landbouwproductie in het gehele gebied kan worden gecoördineerd. Er is een stevige, transparante en verifieerbare samenwerking tussen de telers en de verwerkers ontstaan. Deze bezorgt de bietentelers, in de vorm van een gewaarborgde afzet, de basis en zekerheid die zij nodig hebben om hun teelt te kunnen plannen. De kwaliteit van de suikerbieten wordt regelmatig met uniforme analytische aanpak op chemische parameters onderzocht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40829
(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.